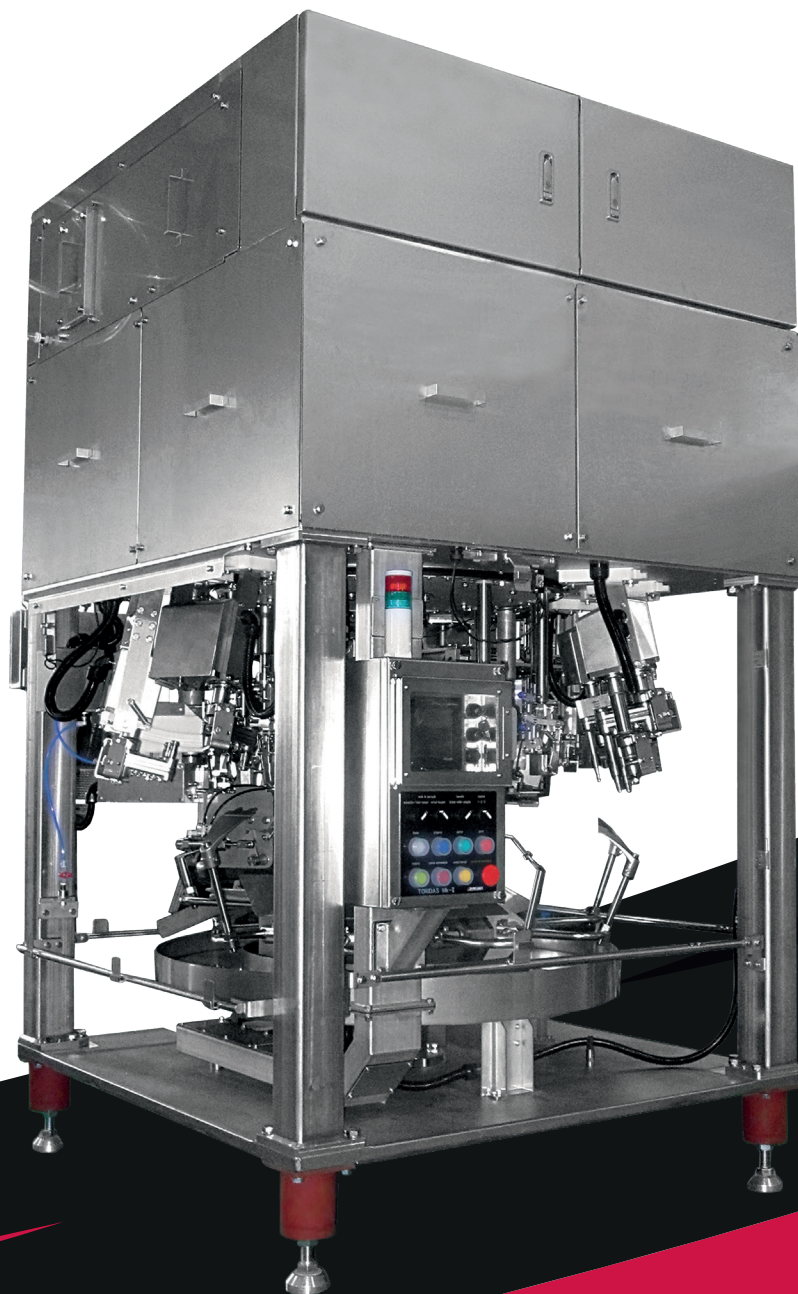


TORIDAS

MARK II

ΜΑΥΕΚΑΨΑ
MYCOM



**Máquina Desossadora de
Coxa e Sobrecoxa de Frango**

www.mayekawa.com.br

TORIDAS

MARK II

Maquina desossadora de coxa e sobrecoxa de frango

TORIDAS MARK II

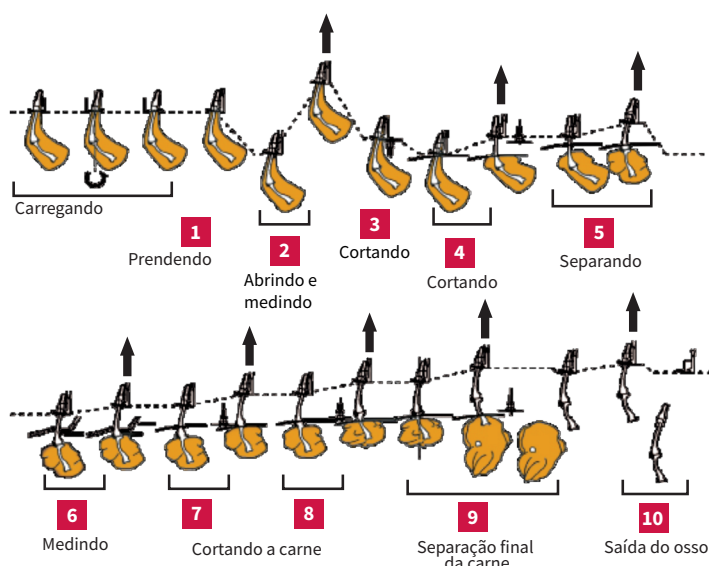
O sistema de medição de comprimento da articulação da coxa e sobrecoxa, possibilita à TORIDAS MARK II realizar o corte inicial e a desossa total com máxima precisão e menor desperdício.

No processo de desossa com a TORIDAS MARK II, o contato manual com a carne não existe, reduzindo totalmente os riscos com

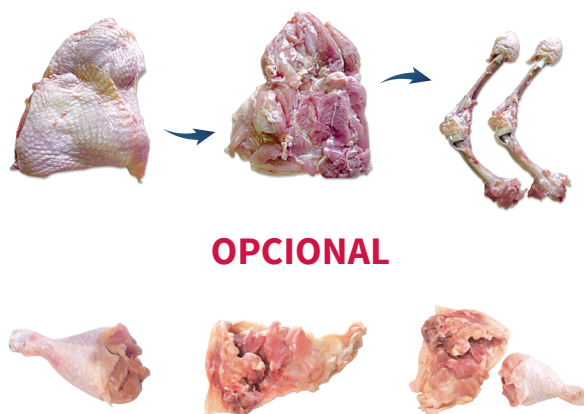
contaminação, o que agrega máxima higiene ao produto final. O sistema de auto-carregamento da TORIDAS MARK II pode ser combinado com até seis máquinas para cada lado, totalizando doze máquinas, o que significa mais rapidez e precisão para o seu processo.

A TORIDAS MARK II também tem a opção para desossar somente a sobrecoxa, deixando a coxa inteira, possibilitando dois tipos de corte em uma única máquina.

FASES DO PROCESSO DE DESOSSA



Mais Qualidade e Rendimento ao seu produto



ESPECIFICAÇÕES

Velocidade da desossa

1.000 peças/hora

Matérias-primas aplicáveis

Carne de coxa e sobrecoxa de frango (com ou sem pele) 250-550g

Produto Final

Carne de coxa e sobrecoxa de frango desossadas

Dimensões (mm)

1.330 x 1.380 x 2.400

(Comprimento x Altura x Largura)

Elétrica

3Ø, 200V, 50/60Hz, 20A, 5kW

Dados Técnicos

Ar

400 l/min, 0,5 Mpa

Água

0,51 l/min, 0,15 Mpa

Peso para transporte

2.300 KG

Itens Opcionais

Sistema de auto-carregamento

Afiador de lâmina disco

Afiador de lâmina corte

15 filiais que atendem localmente o cliente, reduzindo os custos e encurtando a distância.

REGIÃO SUDESTE

Belo Horizonte - MG
Linhares - ES
Rio de Janeiro - RJ
São José do Rio Preto - SP

REGIÃO SUL

Canoas - RS
Cascavel - PR
Chapecó - SC
Curitiba - PR

REGIÃO NORDESTE

Fortaleza - CE
Recife - PE
Salvador - BA

REGIÃO CENTRO-OESTE

Campo Grande - MS
Cuiabá - MT
Goiania - GO

REGIÃO NORTE - Belém - PA

Matriz Arujá/SP

Rua Licatem, 250 - Jd. Fazenda Rincão - Arujá/SP

(11) 4654-8000 | 3215-9000
comercial@mayekawa.com.br

www.mayekawa.com.br